



かりゆし

喜璃癒志

KARIYUSHI

¥19,000

—先付—

恩納村で採れた海ブドウ

島豚の自家製スーチカーとパイナップルの八角風味

Onnason's sea grapes

Okinawan house pork with some pineapple slices

—前菜—

近海で採れたアカマチの昆布締め 魚介のコンソメと

The seabass from the nearest sea The consommé with fish

—海の恵—

ロブスターのソテー

Lobster saute

—お口直し—

モヒートのグラニテ

The sherbet of mojito

—山の恵—

厳選石垣牛のステーキ 120 g

ISHIGAKI beef

(★50 g 追加 + ¥4,000)

(★100 g 追加 + ¥7,000)

(★150 g 追加 + ¥11,000)

—お食事—

(国産米使用)

玄米 (十六穀米入り) / 白米 / ★ガーリックソテーライス + ¥1,000

Brown rice/Rice/Garlic sautéed rice+¥1,000

赤だし汁 / アオサすまし汁

Red miso soup/Sea lettuce soup

香の物

—デザート—

本日のお任せデザート

Original Dessert

*天候、仕入れ状況によって食材が異なる場合がございます。

追加メニュー

- ・石垣牛 100 g ¥7500
- ・ロブスター半身 ¥3800
- ・アグー豚ロース (100g) ¥2,000
- ・海ぶどう ¥1,000
- ・ISHIGAKI beef 100g
- ・Lobster half-length
- ・Agu pork loin (100g)
- ・sea grapes

別途 10% の消費税を頂戴致します。

A 10% consumption tax will be charged separately.

